

発酵いらずのもちもちパンミックスです

イメージ



2022

昭和産業
まるめて焼くだけ
もちもちパンミックス

製造:日本(乳・小麦)

200g(100g×2袋) 本体

228円

(税込)365日 (税込)1.6g / 376kcal / 100g

用意するもの

たまご

牛乳

サラダ油
だけ

親子で楽しく、おいしく!
手作りおやつ工房

まるめて焼くだけ
もちもちパンミックス

人気のもちもちパンが
わずか30分できちゃう!!

- まるめて、まるめて、焼くだけ! 発酵もいりません
- わずか30分で出来上がり
- 外はパリっと、中はもちもちの食感が後を引くおいしさ
- ほんのりチーズ風味なのでそのままでも、アレンジしてもおいしい
- 便利な小袋タイプ(16個分×2袋入り)

生地にコマやチーズ、チョコを混ぜたり、
ウインナーを巻いたり、アレンジが広がります。



組合員さんからも
好評の声
がたくさん!

● 発酵もいらないので本当に30分程度でお手軽にもちもちなパンが出来上がります。味も主張しすぎないほんのりチーズ味で、いくらでも食べられてしまいます。

● 「パン食べたい!」と思ってから直ぐに作れる程に簡単なので、我が家では必ずストックしてあります。月1のペースで作っています。具はシンプルにウインナーだけでもコーンだけでも充分に美味しいです。

チョコもちパン

イメージ



* 材料(8個分) *

2022 昭和まるめて焼くだけもちもちパンミックス
.....1袋(100g)
卵...1個 牛乳...50cc サラダ油...大さじ1/2
1030 コープ ファミリーチョコレート.....適宜

* 作り方 *

- ① ボールに卵、牛乳、サラダ油を入れて泡立て器でよくとぎほぐし、「昭和まるめて焼くだけもちもちパンミックス」を加えて、ボールに粉がつかなくなるまでゴムべらで切るように1~2分混ぜ合わせる。
- ②さらに、べたつきがなくなったらひとかたまりになるまで手でこね、1/4にカットしたファミリーチョコレートを加えて全体に混ぜ込む。
- ③ ②の生地を8等分にし、形よく丸め、オープンシートを敷いた天板に間隔をあけて並べる。
- ④ 200°Cのオーブンで薄く色づくまで14~15分間焼く。

かぼちゃパン

イメージ



* 材料(8個分) *

2022 昭和まるめて焼くだけもちもちパンミックス...1袋(100g)
卵(Mサイズ)...1個 牛乳...50cc サラダ油...大さじ1/2
かぼちゃ館

かぼちゃ...150g 858 コープ きび砂糖...15g 牛乳...20cc

* 作り方 *

- ① かぼちは種とわたを取り等分に切り耐熱容器に入れ、ラップをふんわりかけてレンジで5分。皮をむきマッシュにします。
- ② ①に牛乳、きび砂糖を入れて混ぜる。全体が混ざったらラップなしでレンジで1分温め、冷まし、8等分に分けておく。
- ③ ボウルに卵、牛乳、サラダ油を入れて泡立て器でよく溶きほぐします。
- ④ 「昭和まるめて焼くだけもちもちパンミックス」を加え、ボウルに粉がつかなくなるまで1~2分混ぜ、その後生地のべたつきがなくなるまで手で40~50回こねます。
- ⑤ 生地を8等分に分け、②を包みながら形よく丸め、オープンシートを敷いた天板に間隔をあけて並べる。
- ⑥ 200°Cのオーブンで13~17分焼きます。

きのこと鶏肉のクリーム煮



イメージ

* 材料(4人分) *

11 国産若鶏モモ肉.....1枚(300g)
塩、こしょう...各少々 玉ねぎ...1個
242 エリンギ...3本 しいたけ...4個 しめじ...100g
バター...大さじ2 白ワイン...大さじ4
126 コープ コーンクリームスープ.....2袋
水...300ml イタリアンパセリ(好みで)...少々

* 下準備 *

★ 鶏モモ肉は一口大に切り、塩、こしょうをふる。
★ 玉ねぎは薄切りにする。
★ エリンギは手で食べやすい大きさにさき、しいたけは軸を切り落として薄切りにし、しめじは石づきを切り落としてばらばらにする。

* 作り方 *

- 鍋にバターを入れて鶏モモ肉、玉ねぎ、きのこ類を加えて炒める。
- 玉ねぎがしんなりしたら塩、こしょうをふり、白ワインを加えてふたをし、1~2分蒸す。
- ②に水とコープコーンクリームスープを入れ、時々混ぜながら中火で10分程煮る。塩、こしょうで味を調える。
- ③を器に盛り、お好みでイタリアンパセリをあしらう。

50g
増量

242
新潟県産
ホクトの
エリンギ
★増量★
100g+50g

良いおダシが出て炒め物や煮物などの料理を一層引き立ててくれます。

Down
前回8月4週より
本体 30円

126
コープ
コーンクリーム
スープ
製造:日本(乳・小麦)
8袋入

甘さたっぷりのスイートコーンの風味を生かした、クリーミーなスープです。
(税込)365日 (税込)1g / 75kcal / 1袋

底値



トーストにも使いやすい便利な個包装バターです。
(税込)241日 (税込)0.1g / 52kcal / 1個

炊飯器で作る野菜が美味しいピラフ

イメージ

* 材料(2人分) *

896 コープ 野菜の美味しいスープ...2食
622 コープ バター個包装タイプ...大さじ1
米.....1合

* 作り方 *

- 米をとぎ、白飯を炊くときと同じ水加減にし、その中に野菜の美味しいスープを2食入れます。
- 野菜の美味しいスープを水に浸しながらしゃもじ等でよくほぐしてかき混ぜ、バターを加えて炊きます。
- 炊き上がったらよくかき混ぜてお皿に盛り付けます。



トーストにも使いやすい便利な個包装バターです。
(税込)241日 (税込)0.1g / 52kcal / 1個



お椀にどん!と広がる野菜の充実感が特長の、フリーズドライ野菜(玉子)スープ。
(税込)365日 (税込)1.2g / 33kcal / 1袋